

Use And Care
GUIDE

In the U.S.A. for assistance or service, call the Consumer Assistance Center.

1-800-253-1301

In Canada for assistance or service, see page 14.

ELECTRIC CERAMIC COOKTOP

MODELS RCC3024G GJC3034G GJC3634G YRCC3024G YGJC3034G

3191770

www.whirlpool.com

A Note to You

Thank you for buying a WHIRLPOOL* appliance.

The Whirlpool Brand is committed to designing quality products that consistently perform for you to make your life easier. To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information about how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail in the **Product Registration Card** provided with your appliance. The card helps us notify you about any new information on your appliance.

Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate (see diagram in the "Parts and Features" section).

Please also record the purchase date of your appliance and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number ________________________

Serial Number ________________________

Purchase Date ________________________

Dealer Name __________________________

Dealer Address _______________________

Dealer Phone _________________________

Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference. It is important for you to save your sales receipt showing the date of purchase. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

In the U.S.A., call our Consumer Assistance Center toll free. **1-800-253-1301**

To find detailed product information, the location of the nearest Whirlpool dealer or authorized servicer, to purchase an accessory item, or register your appliance on-line, please visit our Web site at **www.whirlpool.com**

In Canada, for assistance or service, see the "If You Need Assistance or Service" section.

In Canada visit our Web site at **www.whirlpool.com/canada**

Important Safety Instructions

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER — **You will be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cook-top, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION –** Do not store items of interest to children in cabinets above a cook-top – Children climbing on the cook-top to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cook-top is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cook-Top for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cook-top is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cook-top.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cook-top.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cook-top unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cook-Top – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

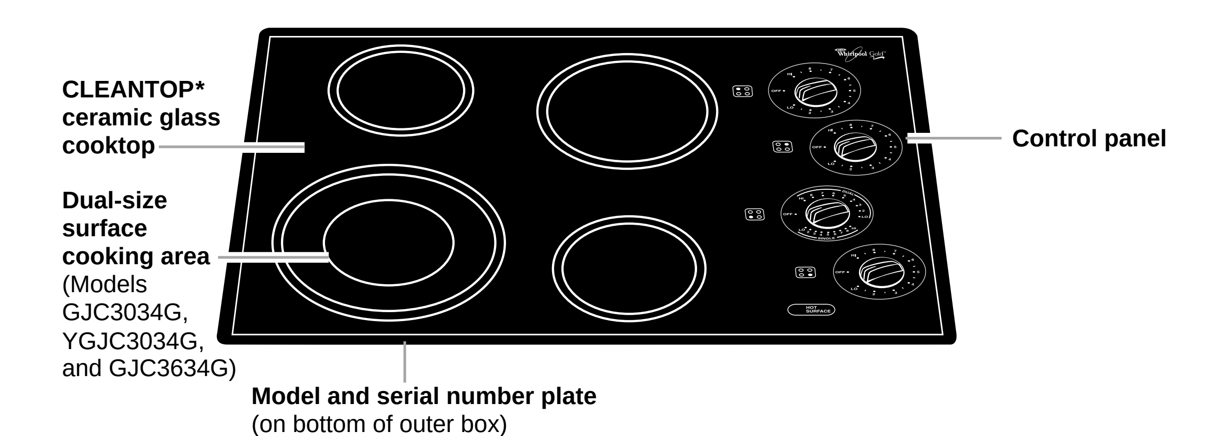
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.
- Use Proper Pan Size – This cook-top is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cook-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

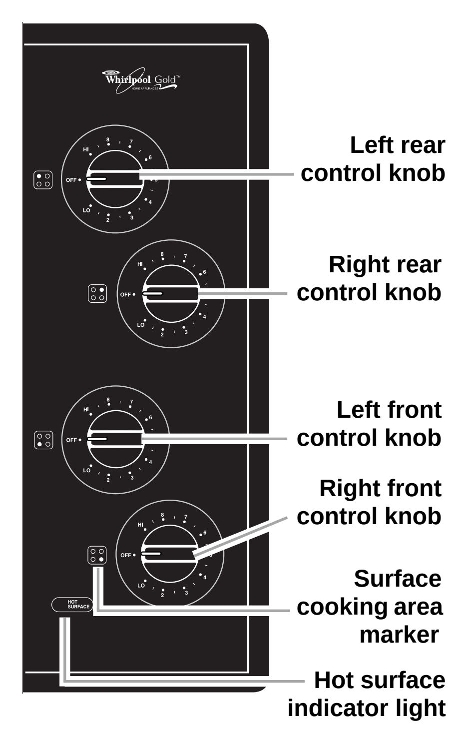
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

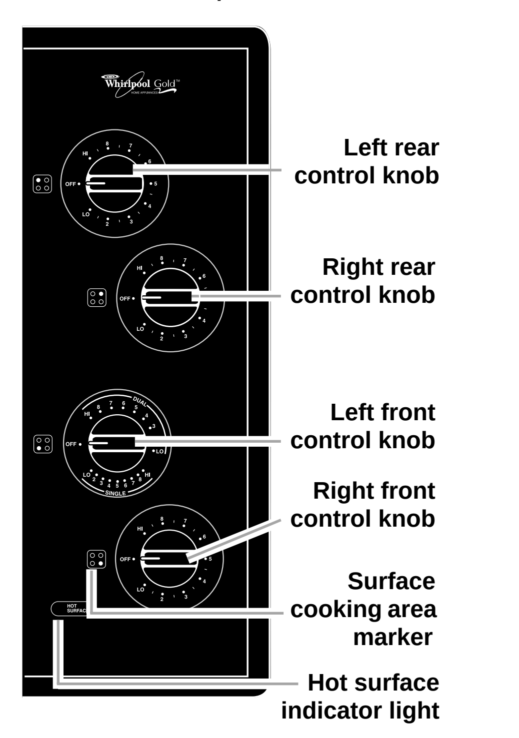
Parts and Features



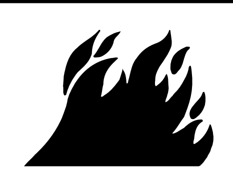
Standard control panel
(Model RCC3024G, and YRCC3024G)



Dual element control panel
(Models GJC3034G, YGJC3034G, and GJC3634G)



Using Your Cooktop



⚠WARNING

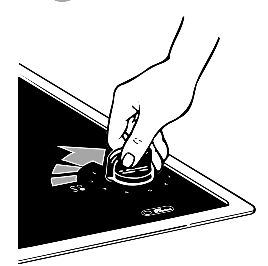
Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

Using the surface cooking areas

Push in control knobs before turning them to a setting. You can set them anywhere between HI and OFF.



Surface cooking area markers

The solid dot in the surface cooking area marker shows which surface cooking area is turned on by that knob.

Hot surface indicator light

The Hot Surface Indicator Light on the cooktop surface will glow when any of the surface cooking areas are turned on. The Indicator Light will continue to glow as long as a surface cooking area is too hot to touch, even after all control knobs are turned off.



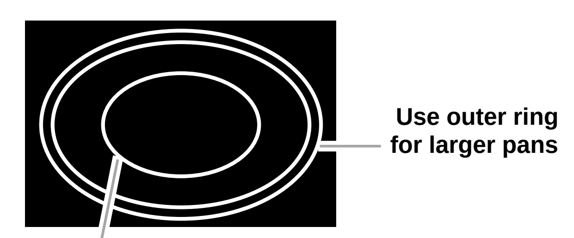
Until you get used to the settings, use the following as a guide. For best results, start cooking at the high setting; then turn the control knob down to continue cooking.

SETTING	RECOMMENDED USE
HI	• To start food cooking. • To bring liquid to a boil.
MED-HI or 6-8	• To hold a rapid boil. • To quickly brown or sear meat.
MED or 5	• To maintain a slow boil. • To fry poultry or meat. • To make pudding, sauce, or gravy.
MED-LO or 2-4	• To stew or steam food. • To simmer food.
LO	• To keep food warm. Set the heat higher or lower within the LO (or 1) band to keep food at the temperature you want. • To maintain liquid just below simmer. • To melt chocolate or butter.

Using the dual-size surface cooking areas

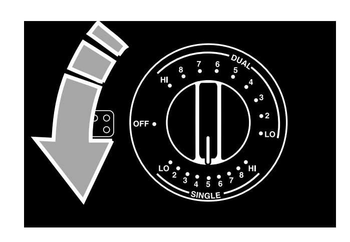
(Models GJC3034G, YGJC3034G, and GJC3634G)

You can use the left front surface cooking area as either a small diameter, lower wattage element (center inner ring) or large diameter, full wattage element (entire element to outer ring edge).



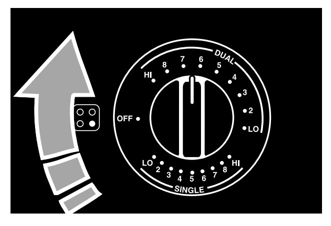
To use only the inner area of the element (for smaller pans):

- **Push in and turn** the control knob to the left (counterclockwise) to the desired setting in the area marked “SINGLE.”



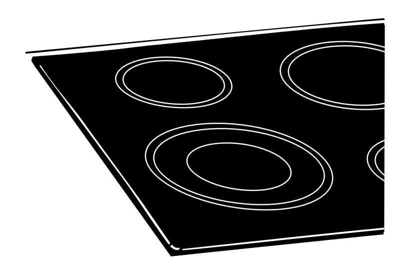
To use the entire element (for larger pans):

- **Push in and turn** the control knob to the right (clockwise) to the desired setting in the area marked “DUAL.”



NOTE: You can turn the control knob in either direction to reach “OFF.”

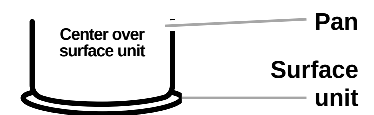
Using the ceramic glass cooktop



Cooking on the ceramic glass cooktop is similar to cooking on coil elements. There are, however, a few differences:

- **The surface cooking area** will glow red when the element is turned on. You will see the element cycling on and off – even on the HI setting – to help the area stay at the temperature setting you chose.
- **Do not cook foods** directly on the cooktop.
- **Do not cook popcorn** that comes in prepackaged aluminum containers on the cooktop. The container could leave aluminum marks on the cooktop that cannot be removed completely.
- **Make sure the bottoms** of pots and pans are clean and dry before using them. Food and water particles left on the bottoms can leave deposits on the cooktop when it is heated.
- **Lift pots and pans** onto and off of the cooktop. Sliding pots and pans on the cooktop could leave marks that are difficult to remove or could leave permanent marks.
- **Dropping a heavy or hard object** on the cooktop could crack it. Be careful when using heavy skillets and large pots. Do not store jars or cans above the cooktop.
- **Do not use** the cooktop as a cutting board.
- **Do not allow** anything that could melt, such as plastic, to come in contact with the cooktop while it is hot.
- **Sugary spills and soils** can cause pitting. See "Cleaning the ceramic glass cooktop" in the "Caring for Your Range" section for more information.
- **Wiping off the cooktop** before and after each use will help keep the surface free from stains and give you the most even heating. See "Cleaning the ceramic glass cooktop" in the "Caring for Your Range" section for care and cleaning suggestions.

Home canning information



- **Use the entire surface** ("DUAL" setting) of the left front surface cooking area for best results. (Models GJC3034G, YGJC3034G, and GJC3634G)
- **Use flat-bottomed canners** on all types of cooktops, especially ceramic glass. Canners with rippled or ridged bottoms do not allow good contact with the surface.
- **Center the canner** over the largest surface cooking area. Do not extend more than one inch outside the surface cooking area. Large diameter canners/pans, if not centered correctly, trap heat and can cause damage to the cooktop.
- **Do not place** your canner on two surface cooking areas at the same time.
- **The type of material** the canner is made of determines the length of heating time. Refer to the "Characteristics of cookware materials" chart later in this section for more information.
- **When canning** for long periods of time, allow elements and the surrounding surfaces to cool down.
- **Alternate use** of the surface cooking areas between batches or prepare small batches at a time.
- **Start with hot water,** cover with a lid, and bring to a boil; then reduce heat to maintain a boil or required pressure levels in a pressure canner.
- **For up-to-date information** on canning, contact your local U.S. Government Agricultural Department Extension Office or companies who manufacture home canning products.

Characteristics of cookware materials

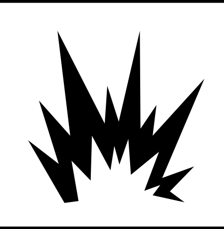
The pan material affects how fast heat transfers from the surface cooking area through the pan material and how evenly heat spreads over the pan bottom. Choose pans that provide the best cooking results.

Material	Characteristics
Aluminum	• Heats quickly and evenly. • Use for all types of cooking. • Medium or heavy thickness is best for most cooking. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Cast iron	• Heats slowly and evenly. • Good for browning and frying. • Maintains heat for slow cooking. • Can be coated with porcelain enamel.
Ceramic or ceramic glass	• Heats slowly and unevenly. • Use on low to medium settings. • Follow manufacturer's instructions.
Copper	• Heats very quickly and evenly. • Used as a core or base in cookware to provide even heating.
Earthenware	• Can be used for cooktop cooking if recommended by the manufacturer. • Use on low settings.
Porcelain enamel-on-steel or enamel-on-cast iron	• See cast iron and stainless steel.
Stainless steel	• Heats quickly but unevenly. • A core or base of aluminum or copper on the cookware provides even heating. • Can be coated with porcelain enamel.

Cookware tips

- **Select a pan** that is about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1 inch (2.5 cm) outside the area.
- **For best results and greater energy efficiency,** use only flat-bottomed cookware that makes good contact with the surface cooking area. Cookware with rounded, warped, ribbed (such as some porcelain enamelware), or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- **Cookware designed** with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- **Cookware with non-stick finish** has heating characteristics of the base material.
- **Check for rough spots** on the bottom of metal or glass cookware which will scratch the ceramic glass surface.
- **Use flat bottom cookware** for best heat conduction from the surface cooking area to the cookware. Determine flatness with the ruler test. Place the edge of a ruler across the bottom of the cookware. Hold it up to the light. No light should be visible under the ruler. Rotate the ruler in all directions and look for any light.
- **Do not leave** empty cookware, or cookware that has boiled dry, on a hot surface cooking area. The cookware could overheat, causing damage to the cookware or the surface cooking area.

Caring for Your Cooktop



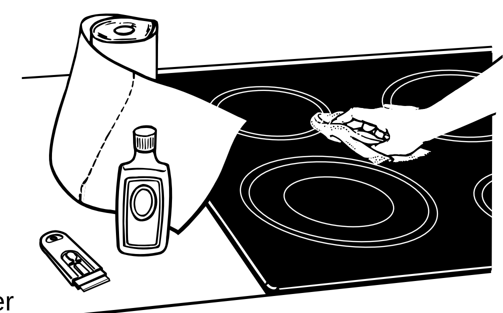
⚠WARNING

Explosion Hazard

Do not store flammable materials such as gasoline near this appliance.

Doing so can result in death, explosion, or fire.

Cleaning the cooktop and control panel

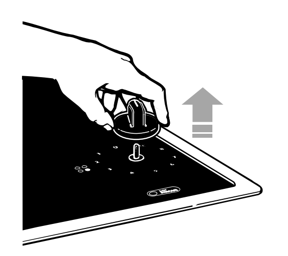


This cooktop is designed for easy care. However, ceramic glass cooktops need to be maintained differently than standard electric coil elements. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on coil elements. Because of this, the surface should be dust-free and soil-free before heating.

The Cooktop Polishing Creme included with your cooktop, paper towels or a sponge is all you need to clean your cooktop. For proper cleaning methods, please review the “How to keep your cooktop looking like new” chart. Follow this chart after each use to ensure top performance and to preserve that uniquely elegant look.

NOTE: Let cooktop cool before cleaning.

Cleaning the control knobs



1. **Make sure** all control knobs are turned to OFF.
2. **Pull** the control knobs straight off. Do not remove seals under knobs. They keep moisture and soil out of cooktop.
3. **Wash** control knobs with sponge and warm, soapy water. **Rinse well and dry** with a soft cloth. Do not soak.
4. **Replace** control knobs by pushing them firmly into place. **Make sure** all knobs point to OFF.

NOTE: When cleaning, never use steel wool, abrasives, or commercial oven cleaners, which may damage the finish.

How to keep your cooktop looking like new

Your cooktop is designed for easy care. Foods spilled directly on the cooktop will not burn off as on open-coil elements. Because of this, you should keep the surface dust free and soil free before heating. Use the Cooktop Polishing Creme, included with your range, to clean and maintain the cooktop.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Ceramic glass cooktop		DO NOT use steel wool, plastic cleaning pads, abrasive powdered cleansers, chlorine bleach, rust remover, ammonia, or glass cleaners with ammonia. They may damage the cooktop surface.
Light to moderate soil	• Paper towel • Clean, damp sponge	Wipe as soon as Hot Surface Indicator Light goes off. Rinse thoroughly and dry.
Heavy soil, dark streaks, specks, and discoloration	• Cooktop Polishing Creme† • Nonabrasive cleanser	Rub into soil using damp paper towel. Rinse and dry.
Burned-on soils	• Cooktop Polishing Creme† • Razor scraper in a holder	Rub creme into soil using paper towel. Reapply creme to remaining spots. Hold razor scraper as flat to surface as possible, scrape spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel. Rinse and dry. **Store razor blades out of reach of children.**
Sugary spills (jellies, candy syrups)	• Paper towel • Clean, damp sponge	Wipe while ceramic glass surface is warm. Rinse thoroughly and dry.
Metal marks from copper, aluminum pans	• Cooktop Polishing Creme†	Before heating cooktop again, rub into area using damp paper towel. Rinse and dry.
Tiny scratches or abrasions	• Cooktop Polishing Creme†	To prevent scratches and abrasions, use the Cooktop Polishing Creme regularly. Scratches and abrasions do not affect cooking performance. After many cleanings, they will become less visible.

NOTE: Always wipe your cooktop with clean water and dry it well after using the cleanser to prevent streaking or staining.

†To order additional Cooktop Polishing Creme (Part No. 3184477), call **1-800-253-1301** (in U.S.A.) or **1-800-461-5681** (in Canada). You will hear a recording. Follow the steps to place an order.

Troubleshooting

You can solve many common cooktop problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve your problem without outside help. If the suggestions do not work, see "Requesting Assistance or Service" on page 13 (in the U.S.A.), or on page 14 (in Canada).

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Nothing will operate	The unit is not wired into a live circuit with proper voltage.	Wire the unit into a live circuit with proper voltage. (See Installation Instructions.)
	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
The surface cooking areas will not operate	A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.	Replace household fuse or reset circuit breaker.
	You are not setting the control knobs correctly.	Push control knobs in before turning to a setting.
Control knob(s) will not turn	You are not pushing in before turning.	Push control knob(s) in before turning to a setting.
Cooking results are not what you expected	The cooktop is not level.	Level cooktop. (See Installation Instructions.)
	The pan used is not the correct type or size.	Refer to a reliable cookbook for recommended pan type and size.
	Cookware does not fit the surface cooking area being used.	Pan should be the same size or slightly larger than surface cooking area being used.

Requesting Assistance or Service

To avoid unnecessary service calls, please check the “Troubleshooting” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

If you need assistance or service in the U.S.A.:

1. If the problem is not due to one of the items listed earlier in this section[†] ...

Call the Whirlpool Consumer Assistance Center telephone number. Dial toll-free from anywhere in the U.S.A.:

1-800-253-1301

and talk with one of our trained consultants. The consultant can instruct you in how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.

If you prefer, write to:

Whirlpool Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

2. If you need service[†] ...

Whirlpool has a nationwide network of



authorized Whirlpool service companies. Whirlpool service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the authorized Whirlpool service company in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number (see Step 1) or look in your telephone directory Yellow Pages under:

- **APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR**
  - *See:* Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service (*Example:* XYZ Service Co.)
- **WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR**
  - *See:* Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service (*Example:* XYZ Service Co.)

3. If you need FSP* replacement parts ...

FSP is a registered trademark of Whirlpool Corporation for quality parts. Look for this symbol of quality whenever you need a replacement part for your WHIRLPOOL* appliance. FSP replacement parts will fit right and work right because they are made to the same exacting specifications used to build every new WHIRLPOOL appliance.

To locate FSP replacement parts in your area, refer to Step 2 or call the Whirlpool Consumer Assistance Center number (see Step 1).

[†] When asking for help or service:
Please provide a detailed description of the problem, your appliance’s complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the “A Note to You” section.) This information will help us respond properly to your request.

If you need assistance or service in Canada:

1. If the problem is not due to one of the items listed earlier in this section† ...

Contact the dealer from whom you purchased your appliance, or call the Inglis Limited Consumer Assistance Centre toll free, **8:30 a.m. – 6 p.m. (EST),** at **1-800-461-5681.**

2. If you need service† ...

Contact your nearest Inglis Limited Appliance Service branch or authorized servicing outlet to service your appliance. (See list below.)

† When asking for help or service: Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

Inglis Limited Appliance Service – Consumer Services

Direct service branches:

BRITISH COLUMBIA		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (except 807 area code)	Ottawa area	1-800-267-3456
	Outside the Ottawa area	1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN and 807 area code in ONTARIO		1-800-665-1683
QUEBEC	Montreal (except South Shore)	1-800-361-3032
	South Shore Montreal	1-800-361-0950
	Quebec City	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
ATLANTIC PROVINCES		1-800-565-1598

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Inglis Limited with any questions or concerns at:

Consumer Relations Department
Inglis Limited
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL* CLEANTOP* Electric Cooktop Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
FULL ONE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	FSP* replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
FULL FIVE-YEAR WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE	FSP replacement parts and repair labor for CLEANTOP ceramic glass cooktop to the original purchaser of this product. Whirlpool warrants that: – The ceramic glass cooktop will not discolor. – The ceramic glass cooktop pattern will not wear off. – The ceramic glass cooktop will not crack due to thermal shock. – The surface units will not burn out.

WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR

A. Service calls to:
1. Correct the installation of your cooktop.
2. Instruct you how to use your cooktop.
3. Replace house fuses or correct house wiring.

B. Repairs when your cooktop is used in other than normal, single-family household use.
C. Pickup and delivery. Your cooktop is designed to be repaired in the home.
D. Damage to your cooktop caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool.
E. Repairs to CLEANTOP ceramic glass cooktop if it has not been cared for as recommended in this Use and Care Guide.
F. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
G. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.

11/97

WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Outside the United States and Canada, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Whirlpool dealer.

If you need service, first see the “If You Need Assistance or Service” section of this book. After checking “If You Need Assistance or Service,” additional help can be found by calling the Whirlpool Consumer Assistance Center telephone number, **1-800-253-1301**, from anywhere in the U.S.A. In Canada, contact your authorized Inglis Limited Appliance Service company.

3191770

* Trademark of Whirlpool, U.S.A., Inglis Limited licensee in Canada

6/98
Printed in U.S.A.



GUIDE

d'utilisation et d'entretien

Aux États-Unis, pour assistance ou service, téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs

1-800-253-1301

Au Canada, pour assistance ou service, voir page 18.

TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE EN CÉRAMIQUE

MODÈLES RCC3024G GJ3034G GJ3634G YRCC3024G YGJC3034G

3191770

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci de votre achat d'un appareil électroménager WHIRLPOOL*.

La marque Whirlpool s'est engagée à concevoir des produits de qualité qui donnent un rendement uniforme et vous facilitent la vie. Pour que ce produit puisse vous procurer de nombreuses années de service sans problème, nous avons préparé ce Guide d'utilisation et d'entretien. Vous y trouverez de nombreux renseignements sur les méthodes d'entretien convenables et sur l'utilisation en sécurité de votre nouvel appareil. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner la **carte d'inscription du produit** fournie avec votre appareil. Cette carte nous aidera à vous tenir au courant de tout nouveau renseignement au sujet de votre appareil électroménager.

Veuillez inscrire les renseignements concernant votre modèle de votre appareil.

Chaque fois que vous appelez pour demander le service de votre appareil, vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. On trouve ces renseignements sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série (voir le schéma à la section Pièces et caractéristiques).

Veuillez également noter la date d'achat du produit ainsi que les nom, adresse, et numéro de téléphone du marchand.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ________________________

Date d'achat ___________________________

Nom du marchand _______________________

Adresse du marchand ____________________

Téléphone du marchand __________________

Conservez ce manuel et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important pour vous de conserver votre reçu de vente indiquant la date d'achat. Une preuve d'achat vous assurera le service d'après la garantie.

Aux États-Unis, téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs, sans frais en composant **1-800-253-1301**

Pour trouver des renseignements détaillés au sujet du produit, l'emplacement du marchand ou du centre de service autorisé Whirlpool le plus proche, pour acheter un accessoire ou inscrire votre appareil en ligne, veuillez rendre visite à notre site web **www.whirlpool.com**

Au Canada, pour assistance ou service, voir la section "Demande d'assistance ou de service"

Au Canada, faites une visite à notre site web au **www.whirlpool.com/canada**

Importantes instructions de sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instrucions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instrucions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT– Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles qui intéressent les enfants. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur de genre avec produit chimique sec ou mousse.
- Utiliser uniquement des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU LA SURFACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les surfaces près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les surfaces près des éléments, avant qu'ils ne soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces au-dessus de la table de cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – Cette table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, dont le contact peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation de récipients de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à des puissances maximales – L'ébulition peut causer de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitre/céramique, céramique, faïence ou autre surface vitrifiée conviennent pour l'utilisation sur une table de cuisson sans bris attribuable au changement soudain de température.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Positionnement des poignées des ustensiles – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque les éléments s'enflamment sous la hotte, fermer le ventilateur. Le ventilateur, s'il fonctionne, peut propager la flamme.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Pièces et caractéristiques

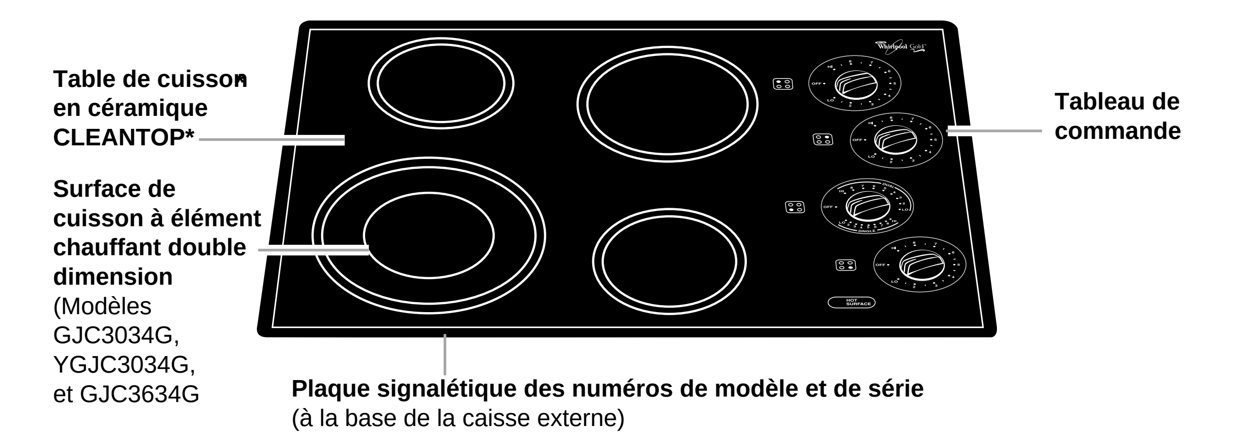


Tableau de commande standard (Modèles RCC3024G, et YRCC3024G)

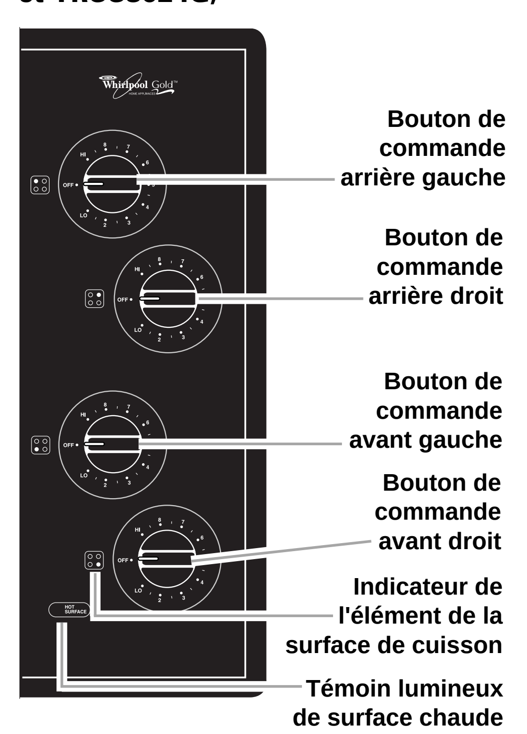
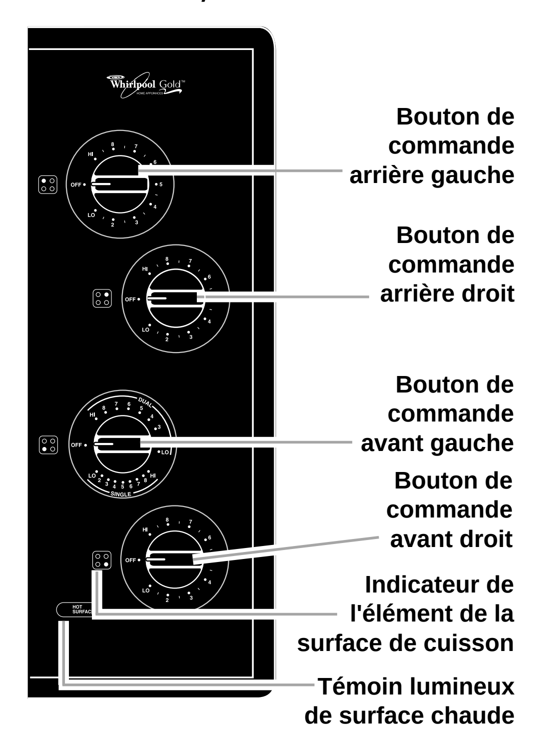
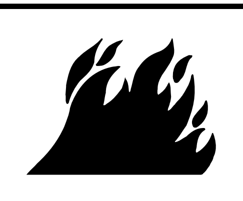


Tableau de commande de l'élément double dimension (Modèles GJC3034G, YGJC3034G, et GJC3634G)



Utilisation de la table de cuisson



⚠AVERTISSEMENT

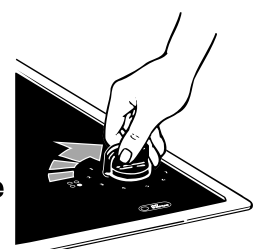
Risque d'incendie

Fermer toutes les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Utilisation des éléments de la table de cuisson

Appuyer sur les boutons de commande avant de les tourner jusqu'à une position de réglage. On peut faire le réglage à toute position entre HI (maximum) et OFF (arrêt).



Indicateur de l'élément de surface de cuisson

Le point solide à la surface de la table de cuisson indique quel élément de cuisson est en fonction par ce bouton.

Témoin lumineux de surface chaude (HOT SURFACE)



Le témoin lumineux de surface chaude à la surface de cuisson, s'illuminera lorsque l'un ou l'autre des éléments de cuisson à la surface est allumé. Le témoin lumineux continuera d'être illuminé aussi longtemps qu'un élément de la surface est trop chaud pour être touché, même après que tous les boutons ont été fermés.

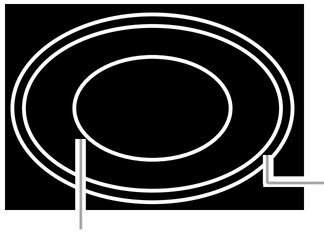
Jusqu'au moment d'être habitué aux réglages, utiliser ce qui suit comme guide. Pour l'obtention des meilleurs résultats, commencer la cuisson au réglage de la puissance de chauffage maximale; ensuite réduire la puissance de chauffage pour continuer la cuisson.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI	• Pour commerncer la cuisson d'aliments • Pour porter un liquide à ébullition
MED-HI ou 6-8	• Pour maintenir une ébullition rapide • Pour brunir ou saisir rapidement la viande.
MED ou 5	• Pour maintenir une ébullition • Pour frire volaille ou viande • Pour préparer pouding et sauce
MED-LO ou 2-4	• Pour cuire l'aliment en ragoût ou par vapeur • Pour mijoter un aliment.
LO	• Pour garder les mets chauds. Faire le réglage plus élevé ou plus bas dans la bande LO (ou 1) pour garder les aliments à la température désirée. • Pour maintenir un liquide juste au-dessous du mijotage. • Pour faire fondre chocolat ou beurre.

Utilisation des éléments de cuisson à double dimension

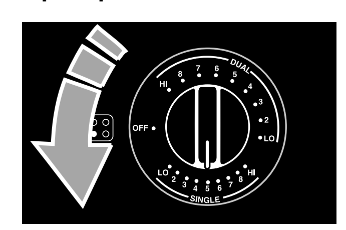
(Modèles GJC3034G, YGJ3034G, et GJC3634G)

On peut utiliser l'élément avant gauche de la surface de cuisson soit comme élément de petit diamètre à basse puissance (intérieur de l'anneau central) ou comme élément de grand diamètre, et de pleine puissance (tout l'élément jusqu'au contour extérieur).



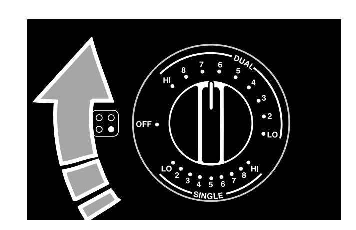
Utilisation du petit élément à l'intérieur (pour plus petits ustensiles)

- **Appuyer et tourner le bouton** de commande vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position de réglage désiré dans la zone marquée “SINGLE” (UN SEUL).



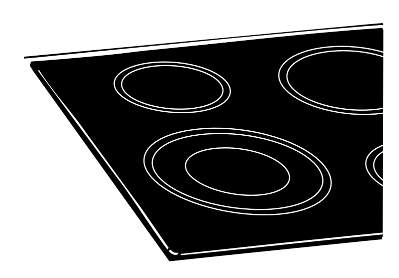
Utilisation de l'élément au complet (pour plus grands ustensiles):

- **Appuyer et tourner** le bouton de commande vers la droite (sens horaire) au réglage désiré dans la zone marquée “DUAL” (DOUBLE)



REMARQUE: On peut tourner le bouton de commande dans une direction ou l'autre pour atteindre le réglage “OFF” (ARRÊT)

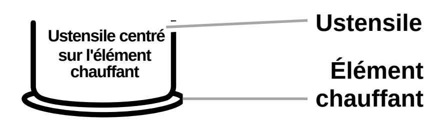
Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



La cuisson sur une table de cuisson en vitrocéramique est presque identique à la cuisson sur un élément chauffant en spirale. Il y a cependant quelques différences:

- **L'élément de cuisson d'une table en vitrocéramique** deviendra rouge lorsque l'élément est allumé. On constatera que l'élément de cuisson s'allume et s'éteint continuellement, même au réglage à la puissance maximale (HI) pour aider la surface à demeurer au réglage de température choisi.
- **Ne pas faire cuire** des aliments directement sur la table de cuisson.
- **Ne pas préparer du maïs soufflé** dans des contenants en aluminium sur la surface de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium sur la surface de cuisson qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- **S'assurer que les bases** des ustensiles et casseroles sont propres et sèches avant la cuisson. Les particules d'aliments et d'eau laissées à la base peuvent faire des dépôts sur la table de cuisson lorsqu'elle est chauffée.
- **Soulever les ustensiles et les casseroles** pour les placer et les enlever de la table de cuisson.Glisser les ustensiles et les casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques qui sont difficiles ou même impossibles à enlever.
- **Laisser tomber un objet lourd ou dur** sur la surface de cuisson peut endommager la surface. Faire attention lors de l'usage de poêlons lourds ou de grosses marmites. Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus de la table de cuisson.
- **Ne pas utiliser** la table de cuisson comme planche à découper.
- **Ne pas permettre** à des matières qui pourraient fondre telles que le plastique, de venir en contact avec la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- **Les renversements d'aliments et de souillures sucrés** peuvent causer des piqûres à la surface. Voir “Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique” à la section “Entretien de votre cuisinière” pour plus de renseignements.
- **Essuyer la table de cuisson** avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et vous donnera le chauffage le plus uniforme. Voir “Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique” à la section “Entretien de la table de cuisson” pour des suggestions d'entretien et de nettoyage.

Renseignements pour les conserves à la maison



- **Utiliser toute la surface** (Réglage “DUAL”) de l’élément de cuisson avant gauche pour obtenir les meilleurs résultats. (Modèles GJC3034G, YGJC3034G, et GJC3634G)
- **Utiliser des marmites à fond plat** sur tous les genres de surface de cuisson, surtout la vitrocéramique. Les marmites avec fond ondulé ou nervuré ne permettent pas un bon contact avec la surface.
- **Centrer la marmite sur** la plus grande surface de l’élément de cuisson. Ne pas placer la marmite à plus de 1 pouce en dehors de l’élément chauffant. Des marmites et autoclaves de grand diamètre, s’ils ne sont pas correctement centrés, enferment la chaleur et peuvent causer des dommages à la table de cuisson.
- **Ne pas placer** votre marmite sur deux éléments de cuisson de surface à la fois.
- **Le type de matériau** employé pour la fabrication de la marmite, détermine la durée de chauffage. Se référer plus loin dans cette section au tableau “Caractéristiques des matériaux d’ustensiles de cuisson” dans cette section pour plus de renseignements.
- **Lors de la préparation** de conserves pendant de longues périodes, laisser les éléments et les surfaces autour d’eux se refroidir.
- **Alterner l’emploi** des éléments de la surface de cuisson entre les quantités ou préparer de petites quantités à la fois.
- **Commencer avec de l’eau chaude**, couvrir et porter au point d’ébullition; ensuite réduire la chaleur pour maintenir l`ébullition ou le niveau requis de pression dans un autoclave.
- **Pour des renseignements à jour**, consulter le bureau du Ministère de l’agriculture ou les compagnies qui fabriquent des produits pour les conserves.

Caractéristiques des matériaux des ustensiles de cuisson

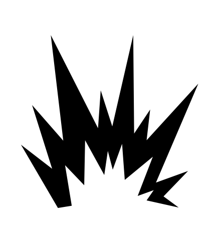
Le matériau de l'ustensile affecte la rapidité de transfert de la chaleur de la surface de cuisson à travers le matériau de l'ustensile ainsi que l'uniformité avec laquelle la chaleur se répand sur le fond de l'ustensile. Choisir les ustensiles qui donnent les meilleurs résultats de cuisson.

Aluminium	• Rapidité et uniformité de chauffage. • Utilisable pour tous les types de cuisson. • Une épaisseur moyenne ou plus convient le mieux pour la cuisson. • Utilisé comme base dans les ustensiles de cuisson pour un chauffage uniforme.
Fonte	• Chauffage lent et inégal. • Bon pour faire brunir et frire. • Maintient la chaleur pour une cuisson lente. • Peut être émaillée.
Céramique ou vitrocéramique	• Chauffe lentement et inégalement • S'utilise pour les réglages de bas à moyen • Suivre les instructions du fabricant
Cuivre	• Chauffe très rapidement et également • Utiliser comme base dans les ustensiles de cuisson pour fournir un chauffage égal
Terre cuite	• Peut être utilisée pour la cuisson sur une table de cuisson, si recommandée par le fabricant • Utilise des réglage de température basse
Porcelaine émaillée sur acier ou fonte émaillée	• Voir fonte et acier inoxydable
Acier inoxydable	• Chauffe rapidement mais inégalement • Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'ustensile de cuisson fournit un chauffage égal • Peut être émaillé en porcelaine

Conseils pour le choix d'ustensiles de cuisson

- **Choisir un ustensile** qui a environ la même dimension que l'élément de surface de cuisson. Les ustensiles de cuisson ne devraient pas dépasser plus de 2,5 cm (1 po) hors de la surface de cuisson.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats et pour une meilleure utilisation de l'énergie**, utiliser uniquement des récipients à fond plat qui maintiennent un bon contact avec les éléments chauffants. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré, (comme des récipients en émail vitrifié) ou entaillé pourraient causer un échauffement inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- **Les ustensiles de cuisson** dont le fond comporte de légères bosselures ou de très petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- **Les ustensiles de cuisson avec fini non adhésif** comportent des caractéristiques de chauffage du matériau de base.
- **Vérifier s'il existe des endroits rugueux** sur la base de votre récipient en métal ou en verre, qui pourraient égratigner la surface en vitrocéramique.
- **Utiliser des ustensiles de cuisson avec fond plat** pour la meilleure transmission de chaleur de l'élément de la surface de cuisson à l'ustensile. Déterminer l'aspect plat avec le test de la règle. Placer le bord d'une règle en travers de la base de l'ustensile. Tenir la règle vers la lumière. Aucune lumière ne devrait être visible sous la règle. Tourner la règle dans tous les sens et rechercher s'il y a une lumière.
- **Ne pas laisser** sur un élément chaud, un récipient vide ou un récipient dont le contenu est totalement évaporé. Il peut se produire un échauffement excessif qui fera subir des dommages sur les ustensiles de cuisson ou à la table de cuisson.

Entretien de la table de cuisson



⚠AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

Ne jamais garder de matériaux combustibles telle que l'essence près de cet appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Nettoyage de la table de cuisson et du tableau de commande

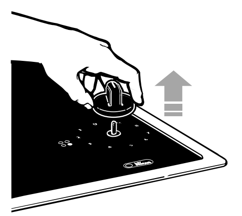


Cette table de cuisson est conçue pour un entretien facile. Toutefois, une table de cuisson en vitrocéramique doit faire l'objet d'un entretien différent de celui d'une table de cuisson standard avec éléments chauffants électriques en spirale. Un produit alimentaire renversé directement sur la table de cuisson ne subit pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, avant de faire chauffer un élément, vérifier que la table de cuisson est exempte de poussière et de saleté.

La crème à polir pour table de cuisson comprise avec votre table de cuisson, des essuie-tout en papier ou une éponge sont tout ce qu'il vous faut pour nettoyer la table de cuisson. Pour des méthodes appropriées de nettoyage, veuillez consulter le tableau après chaque utilisation, pour assurer un niveau de performance supérieur et préserver cette apparence élégante unique.

REMARQUE: Laisser refroidir la table de cuisson avant le nettoyage.

Nettoyage des boutons de commande



1. **Vérifier** que tous les boutons de commande sont à la position OFF (FERMÉS).
2. **Tirer** chaque bouton en ligne droite pour l'extraire. Ne pas retirer les joints d'étanchéité situés sous chaque bouton de commande. Ils protègent la table de cuisson des saletés et de l'humidité.
3. **Laver** les boutons de commande avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède. **Bien rincer et essuyer** avec un linge doux.
4. **Réinstaller** les boutons de commande en les enfonçant fermement en place. **S'assurer que** tous les boutons sont à la position OFF (FERMÉS).

REMARQUE: Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de laine d'acier, de produits abrasifs ou produits commerciaux de nettoyage du four, susceptibles d'endommager le fini.

Comment conserver l'aspect neuf de la table de cuisson

Votre table de cuisson est conçue pour un entretien facile. Des aliments directement renversés sur la surface de cuisson ne subiront pas une carbonisation comme c'est le cas sur un élément chauffant en spirale. Par conséquent, vous devez garder la surface exempte de poussière et de saleté avant de faire chauffer un élément. Utiliser la crème à polir pour table de cuisson, comprise avec votre appareil, pour nettoyer et entretenir la table de cuisson.

PIÈCE	ARTICLE À EMPLOYER	COMMENT NETTOYER
Table de cuisson en vitrocéramique		NE PAS utiliser : laine d'acier, tampons de récurage en plastique, poudres à récurer abrasives, produits de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. Ces produits peuvent endommager la table de cuisson.
Souillure légère à modérée	• Essuie-tout en papier • Éponge propre e humide	Essuyer aussitôt que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. Rincer à fond essuyer.
Saleté intense, traces sombres, marques et décolorations	• Crème à polir pour table cuisson • Nettoyant non abrasif	Utiliser la crème à polir en la frottant à l'aide d'un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Saletés brûlées	• Crème à polir pour table de cuisson • Grattoir avec lame de rasoir	Frotter la crème dans les saletés en utilisant un essuie-tout en papier. Appliquer de nouveau la crème aux taches tenaces. Tenir le grattoir avec lame de rasoir à plat sur la surface autant que possible, et gratter les taches Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout en papier. Rincer et sécher. **Garder les lames de rasoir hors de portée des enfants.**
Renversements d'aliments sucrés (confitures, sirops de confiserie)	• Essuie-tout en papier • Éponge propre et humide	Essuyer pendant que la surface en vitrocéramique est tiède. Rincer à fond et sécher.
Marques de métal d'ustensiles en cuivre ou en aluminium	• Crème à polir pour table cuisson*	Avant de chauffer de nouveau la table de cuisson, frotter dans la souillure avec un essuie-tout humide. Rincer et sécher.
Petites égratignures ou abrasions	• Crème à polir pour table de cuisson*	Pour empêcher les égratignures et les abrasions, utiliser régulièrement la crème à pôlir pour table de cuisson. Les égratignures et les abrasions n'affectent pas la cuisson. Après de nombreux nettoyages, ces marques deviendront moins visibles.

REMARQUE : Toujours essuyer la table de cuisson avec de l'eau propre et bien l'essuyer après utilisation de nettoyants pour empêcher la formation de traces ou de taches.*

† Pour commander d'autre crème à polir pour table de cuisson (N° de pièce 3184477, composer **1-800-253-1301** (aux États-Unis) ou **1-800-461-5681** (au Canada).

Guide de diagnostic

On peut résoudre facilement de nombreux problèmes communs aux tables de cuisson, ce qui fait économiser possiblement un appel de service. Vérifier les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre votre problème, sans aide extérieure. Si les suggestions ne répondent pas à votre problème, voir “Demande d’assistance ou de service” à la page 15 (aux États-Unis) ou à la page 16 (au Canada).

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Rien ne fonctionne	L’appareil n’est pas relié à un circuit actif avec tension appropriée. Un fusible est grillé ou un disjoncteur s’est ouvert.	Relier l’appareil à un circuit actif avec voltage approprié. (Voir Instructions d’installation) Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
Les éléments chauffants à la surface ne fonctionnent pas	Un fusible est grillé ou le disjoncteur s’est ouvert. Les boutons de commande ne sont pas correctement réglés.	Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction. Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour un réglage.
Les boutons de commande ne tournent pas	Vous n’enfoncez pas les boutons avant de les tourner.	Enfoncer les boutons de commande avant de les tourner pour faire un réglage.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux qui étaient prévus	La table de cuisson n’est pas d’aplomb. L’ustensile de cuisson utilisé n’est pas du type ou de la dimension correct. L’ustensile de cuisson ne convient pas à la surface de l’élément chauffant utilisé.	Mettre la table de cuisson de niveau (Voir Instructions d’installation.) Se référer à un livre de recettes fiable pour le type et la dimension de l’ustensile de cuisson recommandé. L’ustensile doit être de la même taille ou légèrement plus grand que l’élément chauffant utilisé.

Demande d'assistance ou de service

Pour éviter des appels de service non nécessaires, veuillez vérifier la section "Guide de dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux États-Unis :

1. Le problème n'est pas attribuable à l'une des causes indiquées précédemment dans cette section† ...



Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool au numéro de téléphone 1-800-253-1301

à composer sans frais de partout aux États-Unis, et parler à l'un de nos consultants qualifiés. Le consultant peut vous indiquer comment obtenir un fonctionnement satisfaisant de votre appareil ou si le service est nécessaire, peut recommander une compagnie de service qualifiée dans votre région. Si vous le préférez, écrire à :

Whirlpool Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous rejoindre dans la journée.

2. Si vous avez besoin de service† ...

Whirlpool possède un réseau dans tout le pays de compagnies de service autorisées Whirlpool. Les techniciens de service Whirlpool sont formés pour répondre à la garantie du produit et fournir les services après garantie partout aux États-Unis. Pour localiser la compagnie de service autorisée Whirlpool, téléphoner à notre Centre d'assistance aux consommateurs (voir Étape 1) ou consulter les pages jaunes de votre annuaire de téléphone sous les rubriques suivantes :



- **APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR -**
  - *Voir :* Whirlpool Appliances ou Authorized Whirlpool Service (Exemple: XYZ Service Co.)
- **WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR**
  - *Voir :* Whirlpool Appliances ouAuthorized Whirlpool Service (Exemple: XYZ Service Co.)

3. Si vous avez besoin des pièces de rechange FSP* ...

FSP est la marque de commerce déposée de Whirlpool Corporation pour des pièces de qualité. Rechercher ce symbole de qualité chaque fois que vous avez besoin d'une pièce de rechange pour votre appareil électroménager WHIRLPOOL*. Les pièces de rechange FSP conviendront exactement et fonctionneront précisément parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour construire chaque nouvel appareil électroménager WHIRLPOOL.

Pour localiser les pièces de rechange FSP dans votre région, se référer à l'Étape 2 ou composer le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool (voir Étape 1).

† Lorsque vous demandez de l'aide ou un service : veuillez donner une description détaillée du problème, les numéros de série et de modèle complets de l'appareil et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur". Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Demande d'assistance ou de service au Canada :

1. Si le problème n'est pas attribuable à l'un des cas indiqués plus tôt dans cette section†...

Contacter le marchand ou vous avez acheté votre appareil électroménager ou composer le numéro de téléphone **1-800-461-5681** sans frais du Centre d'assistance aux consommateurs Inglis Limitée entre **8 h 30** et **18 h (HNE).**

2. Si vous avez besoin de service†...

Contacter votre succursale de service d'appareils électroménagers ou le Centre de service autorisé Inglis Limitée le plus proche pour l'entretien de votre appareil électroménager. (Voir liste ci-dessous).

† Lorsque vous contactez le service de dépannage, veuillez inclure une description détaillée du problème, les numéros de modèle et de série, et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Ces renseignements nous sont nécessaires pour répondre rapidement à votre demande.

Service d'appareils ménagers Inglis Limitée – Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO	Région d'Ottawa	1-800-267-3456
(à l'exception de l'indicatif régional 807)	En dehors de la région d'Ottawa	1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN et indicatif régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (à l'exception de la rive Sud)	1-800-361-3032
	Rive Sud Montréal	1-800-361-0950
	Québec	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
PROVINCES DE L'ATLANTIQUE		1-800-565-1598

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Inglis Limitée en soumettant toute question ou préoccupation au :

Service des relations avec la clientèle
Inglis Limitée
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre le jour.

WHIRLPOOL* Garantie de la table de cuisson électrique CLEANTOP*

DURÉE DE LA GARANTIE :	WHIRLPOOL PAIERA POUR:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Les pièces de rechange FSP* et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériau ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service autorisé Whirlpool.
GARANTIE COMPLÈTE DE CINQ ANS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT	Les pièces de rechange FSP et la main-d'oeuvre pour la table de cuisson en vitrocéramique CleanTop, à l'acheteur original du produit. Whirlpool garantit que : – La table de cuisson en vitrocéramique ne se décolorera pas. – Le motif de la table de cuisson en vitrocéramique ne disparaîtra pas. – La table de cuisson en vitrocéramique ne se fissurera pas à cause d'un choc thermique. – Les éléments de la table de cuisson ne s'useront pas.

WHIRLPOOL NE PAIERA PAS POUR:

A. Les visites d'un dépanneur pour :
1. Rectifier l'installation de la table de cuisson.
2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la table de cuisson.
3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison.

B. Les réparations de dommages lorsque la table de cuisson est utilisée à des fins autres que domestiques.

C. La prise en charge et la livraison de l'appareil chez l'utilisateur. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile.

D. Les dommages imputables à : accident, usage impropre, incendie, inondation, désastre naturel, ou utilisation non approuvée par Whirlpool.

E. Réparation à la table de cuisson en vitrocéramique CLEANTOP si elle n'a pas été entretenue tel que recommandé par le Guide d'utilisation et d'entretien.

F. Des réparations de pièces ou de systèmes imputables à des modifications non autorisées effectuées sur l'appareil.

G. Au Canada, les frais de voyage et de déplacement pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.

11/97

WHIRLPOOL CORPORATION NE SERA PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages fortuits ou indirects de sorte que, cette exclusion ou limitation peut ne pas vous être applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un état/province à l'autre.

Hors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails, contacter votre concessionnaire autorisé Whirlpool.

Si vous avez besoin de service, consultez la section "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" dans ce livret. Après avoir vérifié "Si vous avez besoin d'assistance ou de service" une aide additionnelle peut être obtenue en composant **1-800-253-1301**, le numéro de téléphone du Centre d'assistance aux consommateurs Whirlpool de partout aux États-Unis. Au Canada, contacter votre compagnie autorisée de services d'appareils électroménagers Inglis Limitée.

3191770

6/98
Imprimé aux États-Unis